



# SEPTEMBRE 2024



semaine	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Les vacances sont finies...</p>			
Du 02 sept au 08 sept	Melon Pâtes au fromage Jambon blanc Crème dessert	Céleri rémoulade Cuisse de pintade Petit-pois carottes lardons Fromage pâtisserie	Salade piémontaise Rôti de dindonneau Choux fleur au jus <i>Laitage</i>	Saucisson à l'ail Thon béchamel Riz <i>Crème dessert</i>
du 09 sept au 15 sept	Tomates vinaigrette Cordon bleu Pâtes à la tomate <i>Laitage</i>	Salade niçoise Rosbif Haricots verts Fromage Fruit	Mousse de canard Poulet rôti Frites <i>Crème dessert</i>	Maïs thon vinaigrette Dos de lieu Ratatouille Fromage pâtisserie
du 16 sept au 22 sept	Betteraves rouges vinaigrette Quenelles de veau Semoule <i>Crème dessert</i>	<p><i>Menu végétarien</i> Carottes râpées Quiche aux légumes Fromage Fruit</p>	Salade dés de fromage Spaghettis bolognaise Compote	Rosette Poisson pané Epinards à la crème <i>laitage</i>
du 23 sept au 29 sept	Radis beurre demi-sel Quiche poivron lardons chorizo Salade <i>Crème dessert</i>	Concombre vinaigrette Bourguignon Pommes de terre vapeur Fromage Fruit	Maïs riz vinaigrette Escalope de porc Carottes au jus Fromage Pâtisserie	Pâté de campagne Filet de colin meunière Coquillettes Fromage compote
du 30 sept au 06 oct	Jambon macédoine Rôti de porc Gratin dauphinois Crème dessert	<p><i>Bon mois d'Octobre</i></p>		<p><i>octobre rose</i></p>
	<p>Toutes nos viandes sont d'origine France </p> <p><u>Nos fournisseurs locaux</u>  <b>Poisson</b> Ribet-Beyrand (Limoges)  <b>Volaille</b> Ferme de Beauregard (St Priest s/Aixe)  <b>Bœuf, porc, veau</b> Ferme de Sargnat (St Martin le Vieux)</p>		<p>Liste des allergènes susceptibles d'être contenus dans les repas</p>	

Ces menus sont transmis à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des stocks et des livraisons

*Les produits indiqués en italique bleu sont BIO*